KARAMELLİ ÇİKOLATALI VE MARMELATLI DÜĞME KURABİYE

https://www.elele.com.tr

Karamelli krema için:
1 litre süt
170 gr şeker
1 tutam karbonat
1 tutam vanilya özü
Kurabiyeler için:
250 gr un
125 gr kakao
2 tatlı kaşığı tuz
225 gr tereyağı
225 gr şeker
2 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı krema
1 adet çubuk vanilyanın özü
Şeker, yuvarlamak için
Yaklaşık 50 gr yer fıstığı ezmesi
Süslemek için:
50 gr bitter kuvertür çikolata
50 gr kırmızı renkli marmelat, örneğin ahududu
50 gr kırmızı Frenk üzümü reçeli

Karamelli krema için sütü şekerle birlikte yavaşça ısıtın ve şekeri tamamen eritin. Ara sıra karıştırarak 45 dakika pişirin. Karışımı yakmamaya özen gösterin. Sütün rengi değişmeye başlayınca karbonat ve vanilya özünü ekleyin ve sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar 15 dakika pişirin. Karışımı soğumaya bırakın. Bu sürede karışım biraz daha sertleşecektir. Hazırladığınız karışım sıkılabilecek kıvamda olmalı.
Fırını 170 derecede ısıtın. Unu bir kaseye eleyin. Kakao ve tuzu ekleyip karıştırın. Tereyağını şekerle birlikte krema kıvamında çırpın. Yumurta sarılarını, krema ve vanilya özünü ekleyin. Un karışımını ilave edin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan tatlı kaşığıyla küçük parçalar alıp yuvarlayın. Hamur toplarını şekere bulayın ve aralıklı olarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Başparmak veya tahta kaşığının ucuyla ortalarına çukur açın. Yer fıstıklı ve marmelatlı kurabiyeler için kurabiyelerin 1/3'ine az miktarda yer fıstığı ezmesi sürün.
Fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp gerekirse tekrar şekillendirin ve tel ızgara üzerine soğumaya bırakın. Karamelli kremayı tekrar iyice karıştırın, ucu yıldızlı krema sıkma torbasına doldurun ve kurabiyelerin 1/3'ine birer top sıkın.
Çikolatalı ve marmelatlı kurabiyeler için (alt solda) kuvertür çikolatayı benmari usulü eritin ve kurabiyelerin içine az miktarda doldurun, ardından kurumaya bırakın. 1 tatlı kaşığı kırmızı marmeladı üzerine ekleyin.
Yer fıstıklı ve marmelatlı kurabiyeler için Frenk üzümü reçelini küçük bir tencerede ısıtın. Pişmiş kurabiyelerin üzerine ekleyin ve kurumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:128467 • adı:Karamelli Çikolatalı ve Marmelatlı Düğme Kurabiye • gönderen:Solmaz Çakır • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:49